

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO PRODUCT NAME	ROS AUST CL HG NOV 4 2-3 IWP T: 1 KG. LING AUST CL HG NOV 4 2-3 IWP T: 1 KG.
NOMBRE CIENTÍFICO / LATIN NAME	<i>Genypterus blacodes</i>
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	Océano Pacífico FAO 87 / Pacific Ocean FAO 87
MÉTODO DE CAPTURA / FISHING METHOD	Pesca extractiva / Wild caught
ARTE DE PESCA / FISHING GEAR	Redes de arrastre / Trawls
PAÍS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN	Chile / Chile

2. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO

METODO DE EMPLEO PREVISTO	Consumir cocinado / Well cooked before consumed
MODO DE EMPLEO PREVISIBLE	Consumir cocinado / Well cooked before consumed
USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO	Crudo / Raw
ÁMBITO DE DISTRIBUCIÓN (Mercado de destino)	Consumidores / Consumers

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL
COLOR / COLOUR	Natural, propio de la especie.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
SABOR / TASTE	Natural, característico del producto.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
OLOR / SMELL	Normal, olor a fresco. Sin aromas anormales.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
TEXTURA / TEXTURE	Turgente, firme y tierna, típica de la especie.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
ASPECTO / ASPECT	Normal, bien conservado.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider

4. COMPOSICIÓN - LISTA DE INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENT LIST

CANTIDAD O PROPORCIÓN / QUANTITY OR PROPORTION
N/A

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS

	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL
CUERPOS EXTRAÑOS / FOREIGN BODIES	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
ALTERACIONES DE LA CARNE / ALTERATIONS OF THE MEAT	Ausencia / Absence	< 5% en peso de la muestra	Proveedor / Provider
ALETAS Y VISCERAS / FINS & ENTRAILS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
GLASEO / GLAZING	N/A	-	-
PIEZAS ROTAS / BROKEN UNITS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PIEZAS DEFORMES / DEFORMED UNITS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PIEZAS PEGADAS / GLUED UNITS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
QUEMADURAS POR FRIO / COLD BURNS	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
PARÁSITOS / PARASITES	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
DESHIDRATACIONES / DEHYDRATIONS	Ausencia / Absence	< 10% DE LA SUPERFICIE < 10% OF THE SURFACE AREA	Proveedor / Provider

6. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES / DIMENSIONAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	CONTROL
CALIBRE (PIEZAS/KG) / SIZE (UNITS/KG)	2000-3000 GRS./PIEZA "4"	-	-
PESO NETO / NET WEIGHT	13-14 KGS. APROX.	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider
FORMA / FORM	ROSADA HG IWP LING HG IWP	Sin tolerancia / None	Proveedor / Provider

7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE
NBVT	< 35 mg N/100 g	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor
N-TMA	< 15 mg N-TMA/100 g	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor
CADMIO / CADMIUM	< 0,05 mg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor
MERCURIO / MERCURY	< 1 mg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor
PLOMO / LEAD	< 0,30 mg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor
TOTAL DIOXINAS / SUMS OF DIOXINS	< 3,5 pg/g	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor
TOTAL DIOXINAS Y PCBs / SUMS OF DIOXINS & PCBs	< 6,5 pg/g	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor
BENZO(A) PIRENOS / BENZO(A) PYRENE	< 2 µg/kg	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

PARÁMETRO / PARAMETER	OBJETIVO / OBJECTIVE	TOLERANCIA / TOLERANCE	LEGISLACIÓN APLICABLE
Salmonella / 25 g	Ausencia / Absence	Sin tolerancia / None	Legislación europea en vigor
Recuento total 35°C (ufc/g)	n=5, c=3, m=10 ⁵ , M=10 ⁶	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor
E. Coli (NMP/g)	n=5, c=3, m=100, M=500	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor
Staph. Aureus (ufc/g)	n=5, c=2, m=100, M=500	Sin tolerancia / None	Especificaciones del proveedor

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO's)

 AUSENCIA / **ABSENCE**
10. ALÉRGENOS: SEÑALAR CUALES (Reglamento 1169/2011, Anexo II) ALLERGENS

	PRESENCIA / PRESENCE	PRESENCIA CIRCUNSTANCIAL / SITUATIONAL PRESENCE	AUSENCIA / ABSENCE
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 / Cereals with gluten (Wheat, Rye, Barley, Oats)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos (Crustaceans and by-products)			X
Huevos y productos a base de huevo (Eggs and by-products)			X
Pescados y productos a base de pescado, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Fish and by-products)	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets (Peanuts and by-products)			X
Soja y productos a base de soja, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Soyabean and by-products)			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Milk and by-products)			X
Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, con las excepciones citadas en el Reglamento UE 1169/2011 (Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts)			X
Apio y productos derivados (Celery and by-products)			X
Mostaza y productos derivados (Mustard and by-products)			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Sesame seeds and by products)			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg, o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante (Anhydride sulphurous and sulphites-concentration over)			X
Altramuces y productos a base de altramuces (Lupins)			X
Moluscos y productos a base de moluscos (Mollusc and by-products)			X

11. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

PARAMETRO / PARAMETER	VALOR POR 100 g. DE PRODUCTO	VALOR POR PORCIÓN / EACH PORTIONS CONTAINS	FUENTE
-----------------------	------------------------------	--	--------

Valor energético / Energy	58 kcal		Proveedor / Provider
Grasas / Fats	0,40 g		Proveedor / Provider
Hidatos de carbono / Carbohydrates	0 g		Proveedor / Provider
Proteínas / Proteins	13,20 g		Proveedor / Provider

12. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / PRODUCT DURABILITY

24 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN / 24 MONTHS FROM FREEZING DATE

13. PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA / PRESENTATION AND LOGISTICS

PARÁMETRO / PARAMETER	CARACTERÍSTICAS Y MEDIDAS CHARACTERISTICS AND MEASURES	TOLERANCIA TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO REJECTED REASON
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACK	LAMINA PLÁSTICA SERIGRAFIADA	NO	SI
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	SURAUSTRAL CHILE	-	-
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	N/A	-	-
PESO NETO / NET WEIGHTH	N/A	-	-
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHTH	N/A	-	-
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACK	CAJA MÁSTER CARTÓN	NO	SI
MARCA COMERCIAL / TRADE MARK	SURAUSTRAL	NO	SI
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	N/A	-	-
PESO NETO / NET WEIGHTH	12-14 KGS. APROX.	NO	SI
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHTH	N/A	-	-
PALET / PALLET	EUROPEO (800x1200)	NO	SI
CAJAS POR PALET / BOXES PER PALLET	60 (4x15)	NO	SI
ALTURA POR PALET / HEIGHT PER PALLET	15 (180 CMS.)	NO	SI
CÓDIGO DE BARRAS / BAR CODE	N/A	-	-

14. ETIQUETADO

DENOMINACIÓN COMERCIAL	ROSADA EVISCERADA S/CAB.
PRODUCT NAME / DENOMINAÇÃO COMERCIAL	LING HG / MARUCA EVISCERADA S/CAB.
NOMBRE CIENTIFICO / LATIN NAME	Genypterus blacodes
CALIBRE / SIZE / TAMANHO	2000-3000 GRS./PIEZA
PAIS DE ORIGEN (SI ES NECESARIO) / PAIS DE ORIGEM	CHILE / CHILE
ZONA DE CAPTURA / CAPTURE ZONE - HARVESTING AREA	Océano Pacífico FAO 87 / Pacific Ocean FAO 87
MODO DE OBTENCIÓN / FISHING METHOD / METODO DE PRODUÇÃO	PESCA EXTRACTIVA / PESCA NO MAR
LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENTS LIST	N/A
GLASEO / GLAZING / VIDRAGEM	N/A
PESO NETO / NET WEIGHT / PESO LIQUIDO	12-14 KGS. APROX.
PESO ESCURRIDO / DRAINED WEIGHT / PESO LIQUIDO ESCURRIDO	N/A
Nº REGISTRO SANITARIO / SANITARY NUMBER / Nº OFICIAL APROVAÇÃO	ELABORADO POR: DERIS, S.A. Nº REG. SANIT.: 5314 / 2522 / 2514 ELABORADO PARA: EUROPACIFICO ELABORADOS DEL MAR, S.L. PUERTO PESQUERO, DÁRSENA 4, EDIF. BERRÉS 2 36202 - VIGO (PONTEVEDRA) ESPAÑA Nº RGSEAA: ES.40.035901/PO
LOTE / LOTE	VARIABLE
FECHA DE ELABORACIÓN / DATA DE ELABORAÇÃO	VER EN LA CAJA / VER NA CAIXA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE / BBD	Consumir preferentemente antes de: DD/MM/AA (24 MESES) Consumir de preferencia antes de: DD/MM/AA (24 MESES)

INDICACIONES DE CONSERVACIÓN / CONSERVAÇÃO	CONSERVAR A -18°C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR MANTER A -18°C. UMA VEZ DESCONGELADO, NAO VOLTAR A CONGELAR	
ALÉRGENOS / OMG's / ALLERGENS / OGM's	EL PRODUCTO ES PESCADO. NO CONTINE NINGÚN OTRO ALÉRGENO	
OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS / COMPULSORY MENTIONS	PRODUCTO ULTRACONGELADO / PRODUTO CONGELADO CONSUMIR COCINADO / CONSUMA COCIDO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES	NUTRIENTE	VALOR POR 100 GRS.
	Valor energético / Energy	58 kcal
	Grasas / Fats	0,40 g
	Hidatos de carbono / Carbohydrates	0 g
	Proteínas / Proteins	13,20 g

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE / CARRIAGE CONDITIONS			
PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE	TOLERANCIA / TOLERANCE	MOTIVO DE RECHAZO / REJECTED REASON
TEMPERATURA / TEMPERATURE	-18°C	+3°C	SI / YES
HIGIENE / HYGIENE	CAPITULO IV, REGLAMENTO CE 852/2004 CHAPTER IV, REGULATION EC 852/2004	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES
EMPRESA AUTORIZADA AUTHORISED COMPANY	SI / YES	SIN TOLERANCIA / NONE	SI / YES

16. DECLARACIÓN DE ENVASES				
FUNCIÓN / FUNTION	NATURALEZA / NATURE	PESO / WEIGHT	DIMENSIONES / SIZES	CONTROL
LAMINA PLÁSTICO PLASTIC BAG	ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGE	14-18 GRS. APROX.	N/A	INTERNO
CAJA MÁSTER CARTÓN CARDBOARD BOX	ENVASE SECUNDARIO SECONDARY PACK	620-680 GRS. APROX.	58x38x9 CMS. APROX.	INTERNO

Aprobado por: Supply Chain Manager	Aprobado por: Director de Compras / Producción	Aprobado por: Marketing
Fdo:	Fdo:	Fdo:
Fecha:	Fecha:	Fecha:

Aprobado por: Director General	Aprobado por: Director Financiero	Aprobado por: QM
Fdo:	Fdo:	Fdo:
Fecha:	Fecha:	Fecha: